



## AGRICULTURA, FLORESTAS E DESENVOLVIMENTO RURAL

### Portaria n.º 325/2019

de 20 de setembro

*Sumário:* Procede à segunda alteração da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio.

A Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio, estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do sector vitivinícola previstos no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro, posteriormente complementado pelo Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão de 17 de outubro de 2018, e executado pelo Regulamento de Execução (UE) 2019/34 da Comissão de 17 de outubro de 2018, no Regulamento (CE) n.º 110/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro de 2008, e no Regulamento (UE) n.º 251/2014, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro, com direito ou não a denominação de origem (DO) ou indicação geográfica (IG).

Volvidos quase dois anos da sua publicação, e no seguimento da entrada em vigor dos referidos Regulamentos Delegado e de Execução n.ºs 2019/33 e 2019/34 cumpre, de momento, introduzir alguns ajustes e esclarecimentos no que concerne à rotulagem dos produtos do sector vitivinícola, levando ainda em conta o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Esclarece-se, assim, em que condições podem ser utilizadas as garrafas de vidro tipo «vinho espumante» ou de rolha em forma de cogumelo.

Por sua vez, a marca, o lote e os alérgenos não necessitam de ser inscritos no mesmo campo visual.

Na mesma senda, prevê-se expressamente que o *brandy* possa beneficiar dos designativos de qualidade relativos ao envelhecimento.

A indicação do envelhecimento passa a poder ser efetuada mediante o recurso ao denominado método «Solera», mediante o cumprimento de alguns requisitos.

Por último, para as bebidas espirituosas, esclarece-se que as menções tradicionais já utilizadas em marcas registadas anteriormente à entrada em vigor da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, podem continuar a ser utilizadas; o mesmo regime é aplicável aos casos em que as referidas menções tradicionais sejam utilizadas, comprovadamente, pelo menos, desde 1 de janeiro de 1996, quando associadas a um determinado produto e marca registada.

Assim:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 376/97, de 24 de dezembro, o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Objeto

A presente portaria procede à segunda alteração da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio.



Artigo 2.º

Alteração da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio

O n.º 1 do artigo 1.º, o n.º 3 do artigo 3.º, o n.º 1 e o n.º 2 do artigo 10.º, o artigo 14.º e a epígrafe do artigo 15.º da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 1.º

[...]

1 — A presente portaria estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do sector vitivinícola previstos no Regulamento (CE) n.º 110/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro de 2008, no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro, e no Regulamento (UE) n.º 251/2014, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro, com direito ou não a denominação de origem (DO) ou indicação geográfica (IG).

2 — [...]

«Artigo 3.º

[...]

1 — [...]

2 — [...]

3 — É permitida a utilização de garrafas de vidro tipo ‘vinho espumante’ ou de rolha em forma de cogumelo, de cortiça ou de outros materiais que possam entrar em contacto com os géneros alimentícios, fixada por um dispositivo de fecho, coberta ou não por uma placa e revestida de uma folha que cubra a totalidade da rolha e, no todo ou em parte, o gargalo da garrafa, separadamente ou em conjunto, para vinho, vinho espumante gaseificado, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, bebidas aromatizadas à base de vinho e *cocktails* aromatizados de produtos vitivinícolas, desde que não induzam os consumidores em erro quanto à verdadeira natureza do produto.

Artigo 10.º

[...]

1 — [...]

a) [...]

b) [...]

c) A indicação do nome ou denominação social do engarrafador pode ser feita através de um código correspondente ao número de engarrafador atribuído pelo IVV, I. P., precedida da expressão ‘Eng. n.º’, desde que figure por extenso o nome de uma entidade que, além do engarrafador, intervenha no circuito comercial do produto, bem como do município ou parte do município em que tal entidade tem a sua sede social, sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG;

d) Quando o nome ou denominação social do engarrafador correspondam ao nome de uma DO ou IG, no caso de produtos não certificados, é obrigatória a utilização do código enunciado na alínea anterior, bem como a presença na rotulagem de outra entidade que intervenha no circuito comercial do produto ou, em alternativa, a substituição, na rotulagem, do nome ou denominação social do engarrafador pelas respetivas siglas;

e) [Anterior alínea d).]

f) [Anterior alínea e).]



g) [Anterior alínea f).]

h) [Anterior alínea g).]

i) [Anterior alínea h).]

j) [Anterior alínea i).]

k) A referência ao lote deve ser precedida da letra maiúscula 'L', seguida da identificação do lote e de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

2 — As menções obrigatórias, com exceção da marca, do lote e dos alergénios, devem ser inscritas no mesmo campo visual, no recipiente, de modo a poderem ser lidas simultaneamente, sem necessidade de o rodar, e devem apresentar-se em caracteres indeléveis e distinguir-se claramente de outras indicações escritas.

#### Artigo 14.º

[...]

Sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG, quando aplicável, podem ser utilizados, na rotulagem de aguardente vínica, bagaceira ou do *brandy* com ou sem direito a DO ou IG os seguintes designativos de qualidade relativos ao envelhecimento:

a) [...]

b) [...]

#### Artigo 15.º

##### Menções específicas para vinhos licorosos com DO

1 — [...]

2 — [...]

3 — [...]

#### Artigo 3.º

##### Aditamento à Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio

São aditados o n.º 3 do artigo 9.º, os n.ºs 5 e 6 do artigo 13.º, o artigo 14.º-A e o Anexo da presente portaria, que dela faz parte integrante, com a seguinte redação:

#### «Artigo 9.º

[...]

1 — [...]

2 — [...]

3 — As menções obrigatórias, com exceção da marca, do lote e dos alergénios, devem ser inscritas no mesmo campo visual, no recipiente, de modo a poderem ser lidas simultaneamente, sem necessidade de o rodar, e devem apresentar-se em caracteres indeléveis e distinguir-se claramente de outras indicações escritas.

#### Artigo 13.º

[...]

1 — [...]

2 — [...]

3 — [...]

4 — [...]



5 — As menções tradicionais previstas no n.º 4 do presente artigo, que constem de marcas registadas previamente à entrada em vigor da presente portaria, podem ser utilizadas nos casos em que a bebida espirituosa não beneficie de DO ou IG, desde que o tempo de envelhecimento não seja inferior a mais de um ano relativamente às regras nela estabelecidas.

6 — O disposto no número anterior é aplicável aos casos em que menções tradicionais referidas no n.º 4 do presente artigo sejam utilizadas, comprovadamente, pelo menos, desde 1 de janeiro de 1996, quando associadas a uma determinada bebida espirituosa e marca registada.

#### Artigo 14.º-A

##### Indicação do envelhecimento

Sem prejuízo das normas europeias relativas à indicação da idade na rotulagem das aguardentes, a indicação das menções previstas no n.º 4 do artigo 13.º e do artigo 14.º pode ser efetuada com base na idade média dos constituintes alcoólicos, nos casos em que o envelhecimento se processa de acordo com o método tradicional ‘Solera’ estabelecido no anexo à presente portaria, da qual faz parte integrante.

#### ANEXO

(a que se refere o artigo 14.º-A)

##### A) Definições

a) ‘Método Solera’: consiste na execução de extrações periódicas de uma porção da aguardente contida nos recipientes de madeira que formam uma escala de envelhecimento e os reabastecimentos correspondentes com aguardente extraída da escala de envelhecimento anterior.

b) ‘Escala de Envelhecimento’: cada grupo de recipientes de madeira com o mesmo nível de maturação, através do qual a aguardente progride no decurso de seu processo de envelhecimento.

c) ‘Extração’: volume parcial de aguardente extraída de cada recipiente de madeira numa escala de envelhecimento, para sua incorporação aos recipientes de madeira na escala do envelhecimento seguinte.

d) ‘Reabastecimento’: volume de aguardente dos recipientes de madeira de uma dada escala de envelhecimento incorporado e misturado com o conteúdo dos recipientes de madeira da escala de envelhecimento seguinte, em função da idade.

e) ‘Idade média’: período de tempo correspondente à rotação do *stock* total de aguardente que atravessa o processo de envelhecimento, calculado como a fração entre o volume total de aguardente contido em todas as escalas do envelhecimento e o volume anual das extrações efetuadas na última escala.

##### B) Fórmula

A média de idade da aguardente pode ser calculada usando a seguinte fórmula:

$$\bar{t} = Vt/Ve$$

em que:

- $\bar{t}$ : idade média, expressa em anos;
- $Vt$ : volume total de produto existente no sistema de envelhecimento, expresso em litros de álcool puro;
- $Ve$ : volume total anual de produto extraído da última escala de envelhecimento, expresso em litros de álcool puro.



i) No caso de recipientes de madeira de menos de 1.000 litros, o número de extrações anuais e reabastecimentos devem ser igual ou inferior a duas vezes o número de escalas no sistema, a fim de garantir que o componente mais jovem tem uma idade igual ou superior a 6 meses.

ii) No caso de recipientes de madeira de 1.000 litros ou mais, o número de extrações anuais e reabastecimentos deve ser igual ou inferior que o número de escalas no sistema, a fim de garantir que o componente mais jovem tem uma idade igual ou superior a 1 ano.»

#### Artigo 4.º

##### Republicação

É republicada, em anexo à presente portaria, da qual faz parte integrante, a Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio, com as alterações agora introduzidas.

#### Artigo 5.º

##### Entrada em vigor e produção de efeitos

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação, e produz efeitos na data da entrada em vigor da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro.

Pelo Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, *Luís Medeiros Vieira*, Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, em 23 de agosto de 2019.

#### ANEXO

(a que se refere o artigo 4.º)

#### Republicação da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro

#### CAPÍTULO I

#### Disposições gerais

#### Artigo 1.º

##### Âmbito de aplicação

1 — A presente portaria estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do sector vitivinícola previstos no Regulamento (CE) n.º 110/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro de 2008, no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro, e no Regulamento (UE) n.º 251/2014, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro, com direito ou não a denominação de origem (DO) ou indicação geográfica (IG).

2 — A presente portaria é aplicável a todos os produtos vitivinícolas embalados no território nacional.

#### Artigo 2.º

##### Definições

Para os efeitos do disposto na presente portaria, entende-se por:

- a) «Embalagem», o recipiente do produto destinado a contê-lo, acondicioná-lo ou protegê-lo;
- b) «Lote», o conjunto de unidades de venda de um produto produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas, para efeitos de rastreabilidade do produto;

- c) «Produto embalado», o produto que está contido numa embalagem pronto para ser oferecido ao consumidor;
- d) «Produto pré-embalado», a unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final, constituída pelo produto e pela embalagem em que foi acondicionada antes de ser apresentada para venda, de tal modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que a embalagem seja aberta ou alterada;
- e) «Quantidade líquida», a quantidade de produto efetivamente contida na embalagem;
- f) «Rotulagem», as menções, indicações, marcas, imagens ou símbolos que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, cápsula, anel ou gargantilha que acompanhe ou seja referente a um dado produto;
- g) «Volume nominal», a quantidade marcada na embalagem e nela supostamente contida.

### Artigo 3.º

#### Apresentação ao consumidor

1 — As indicações utilizadas na rotulagem não podem ser erróneas nem de natureza a criar confusão ou a induzir o consumidor em erro, no que respeita às características do produto e, em especial, no que se refere à natureza, identidade, qualidade, composição, quantidade, origem e modo de fabrico ou de obtenção, atribuindo ao produto efeitos ou propriedades que não possua e sugerindo que o produto possui características especiais, quando todos os produtos similares possuem essas mesmas características.

2 — O disposto no número anterior aplica-se igualmente à apresentação e publicidade dos produtos, designadamente à forma, ao aspeto, ao tipo de vedante, à embalagem, ao material de embalagem utilizado e ao seu modo de exposição.

3 — É permitida a utilização de garrafas de vidro tipo «vinho espumante» ou de rolha em forma de cogumelo, de cortiça ou de outros materiais que possam entrar em contacto com os géneros alimentícios, fixada por um dispositivo de fecho, coberta ou não por uma placa e revestida de uma folha que cubra a totalidade da rolha e, no todo ou em parte, o gargalo da garrafa, separadamente ou em conjunto, para vinho, vinho espumante gaseificado, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, bebidas aromatizadas à base de vinho e *cocktails* aromatizados de produtos vitivinícolas, desde que não induzam os consumidores em erro quanto à verdadeira natureza do produto.

### Artigo 4.º

#### Rotulagem e procedimentos

1 — O engarrafador ou o responsável pela colocação do produto vitivinícola no mercado deve remeter para apreciação um exemplar da rotulagem previamente à sua utilização no mercado, e de acordo com os procedimentos definidos pelo IVV, I. P., ou pela respetiva entidade responsável pela certificação quando se tratem de produtos vitivinícolas com direito a DO ou IG.

2 — Nas Regiões Autónomas, as competências previstas para o IVV, I. P., no número anterior são asseguradas pelas autoridades competentes das respetivas regiões.

### Artigo 5.º

#### Marca obrigatória

1 — Na rotulagem dos produtos vitivinícolas deve constar uma marca, nominativa ou figurativa, devidamente registada nos termos do Código da Propriedade Industrial.

2 — Sem prejuízo do estabelecido no número anterior, podem ser aceites outros registos, desde que salvaguardados os direitos adquiridos de terceiros.

3 — O disposto nos números anteriores não prejudica o cumprimento das regras específicas relativas à apresentação, designação e rotulagem dos produtos do sector vitivinícola.



## Artigo 6.º

### Circulação

1 — Sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG, sempre que o produto vitivinícola é posto em circulação com vista à sua introdução no consumo, o produto pré-embalado deve estar rotulado de acordo com o disposto na legislação aplicável.

2 — Os vinhos espumantes ainda em fase de elaboração, fechados com um dispositivo de fecho provisório e não rotulados, podem circular entre preparadores, sem prejuízo das condições específicas definidas pelas respetivas entidades certificadoras na sua região.

## Artigo 7.º

### Comercialização e exportação

1 — Não podem ser comercializados, na União Europeia nem expedidos para países terceiros, produtos com rotulagem que não respeite as condições estabelecidas na legislação comunitária e nacional.

2 — Excetua-se do disposto no número anterior as situações em que o produto se destina exclusivamente à exportação desde que estejam em causa exigências previstas na legislação do país terceiro, podendo, nestes casos, as indicações constantes da rotulagem ser expressas em línguas não oficiais da comunidade.

## Artigo 8.º

### Controlo

1 — Compete ao IVV, I. P., assegurar o cumprimento das normas constantes do presente diploma e legislação complementar, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, designadamente, à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), ao Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (IVDP, I. P.) e ao Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira (IVBAM, I. P.).

2 — O IVV, I. P., pode delegar nas entidades responsáveis pela certificação de produtos com direito a DO e IG as competências que lhe são cometidas pela presente portaria, que não impliquem o exercício de poderes de autoridade.

## CAPÍTULO II

### Indicações obrigatórias

## Artigo 9.º

### Vinhos e Mostos

1 — Na rotulagem e apresentação dos vinhos, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado e mosto de uva concentrado, são obrigatórias as seguintes disposições complementares:

a) A expressão «engarrafador» ou «engarrafado por» que precede a indicação do nome ou a denominação social do engarrafador pode ser substituído por «preparador» ou «preparado por» ou outra expressão análoga no caso dos vinhos espumantes, sem prejuízo do disposto no artigo 17.º da presente portaria, e por «acondicionador ou embalador» e «acondicionado por» ou «embalado por», sempre que se trate de um enchimento de outros recipientes que não garrafas;

b) A indicação do nome ou denominação social do engarrafador pode ser feita através de um código correspondente ao número de engarrafador atribuído pelo IVV, I. P., precedida da expressão «Eng. n.º», desde que figure por extenso o nome de uma entidade que, além do engarrafador,



intervenha no circuito comercial do produto, bem como do município ou parte do município em que tal entidade tem a sua sede social, sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG;

c) Quando o nome ou denominação social do engarrafador correspondam ao nome de uma DO ou IG, no caso de produtos não certificados, é obrigatória a utilização do código enunciado na alínea anterior:

i) Acompanhado da referência a outra entidade que intervenha no circuito comercial do produto ou;

ii) A substituição do nome ou denominação social do engarrafador pelas respetivas siglas;

d) No caso referido na alínea anterior, sempre que o nome ou denominação social de uma entidade que intervenha no circuito comercial do produto constituir ou contiver uma DO ou uma IG, esse nome ou denominação social deve ser substituído na rotulagem pelas suas respetivas siglas;

e) Sempre que a referência ao município ou parte do município onde se localiza a sede de uma entidade que intervenha no circuito comercial do vinho contenha a indicação, no todo ou em parte, de uma DO ou de uma IG, não tendo direito a tal designação, esta deve ser substituída pelo respetivo código postal completo;

f) A indicação do volume nominal deve ser efetuada em litros, centilitros ou mililitros e expressa em algarismos, acompanhados da unidade de medida utilizada, ou do símbolo desta unidade legalmente prevista;

g) A referência ao lote deve ser precedida da letra maiúscula «L», seguida da identificação do lote e de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

2 — Na rotulagem e apresentação dos vinhos são utilizadas, quando aplicável, as seguintes denominações de venda:

a) «Vinho Sem Álcool», a bebida que apresente um título alcoométrico volúmico adquirido não superior a 0,5 % vol. obtida exclusivamente a partir de vinhos submetidos a tratamentos específicos de desalcoholização previstos na legislação em vigor;

b) «Vinho Parcialmente Desalcoholizado», a bebida que tenha sido obtida exclusivamente a partir de vinhos submetidos a tratamentos específicos de desalcoholização e apresente um título alcoométrico volúmico adquirido superior a 0,5 % vol. e inferior ao título alcoométrico adquirido estabelecido para a categoria do produto em causa.

3 — As menções obrigatórias, com exceção da marca, do lote e dos alergénios, devem ser inscritas no mesmo campo visual, no recipiente, de modo a poderem ser lidas simultaneamente, sem necessidade de o rodar, e devem apresentar-se em caracteres indeléveis e distinguir-se claramente de outras indicações escritas.

## Artigo 10.º

### Outras Bebidas do sector vitivinícola

1 — Na rotulagem e apresentação das bebidas aromatizadas e das bebidas espirituosas do sector vitivinícola são obrigatórias as seguintes disposições complementares:

a) A indicação do nome ou da denominação social do engarrafador, bem como do município ou parte do município e Estado-Membro onde este tem a sua sede, precedida da expressão «engarrafado por» ou «engarrafador», sendo que, no caso das aguardentes, o termo que identifica o engarrafador pode ser substituído por «preparador», «preparado por» ou outra expressão análoga;

b) Sempre que se trate do enchimento de outros recipientes que não garrafas, os termos «engarrafador» e «engarrafado por» são substituídos pelos termos «acondicionador ou embalador» e «acondicionado ou embalado por», respetivamente;



c) A indicação do nome ou denominação social do engarrafador pode ser feita através de um código correspondente ao número de engarrafador atribuído pelo IVV, I. P., precedida da expressão «Eng. n.º», desde que figure por extenso o nome de uma entidade que, além do engarrafador, intervenha no circuito comercial do produto, bem como do município ou parte do município em que tal entidade tem a sua sede social, sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG;

d) Quando o nome ou denominação social do engarrafador correspondam ao nome de uma DO ou IG, no caso de produtos não certificados, é obrigatória a utilização do código enunciado na alínea anterior, bem como a presença na rotulagem de outra entidade que intervenha no circuito comercial do produto ou, em alternativa, a substituição, na rotulagem, do nome ou denominação social do engarrafador pelas respetivas siglas;

e) No caso referido na alínea anterior, sempre que o nome ou denominação social de uma entidade que intervenha no circuito comercial do produto constituir ou contiver uma DO ou uma IG, esse nome ou denominação social deve ser substituído na rotulagem pelas suas respetivas siglas;

f) Sempre que a referência ao município ou parte do município onde se localiza a sede de uma entidade que intervenha no circuito comercial do vinho contenha a indicação, no todo ou em parte, de uma DO ou de uma IG, não tendo direito a tal designação, esta deve ser substituída pelo respetivo código postal completo;

g) No engarrafamento por encomenda, a indicação do engarrafador é completada pela menção «engarrafado para ...» ou, se forem igualmente indicados o nome e o endereço da pessoa que efetuou o engarrafamento, por conta de terceiros, pela menção «engarrafado para ... por ...»;

h) Volume nominal, expresso em litros, centilitros ou mililitros em algarismos, acompanhados da unidade de medida utilizada, ou do símbolo desta unidade legalmente prevista, exceto para quantidades líquidas inferiores a 20 ml em que esta indicação é facultativa;

i) Indicação do país de origem;

j) Indicação do título alcoométrico volúmico adquirido, efetuada através do número correspondente, referenciado até às décimas, seguido da expressão «% vol.» e precedido, ou não, dos termos «título alcoométrico adquirido», «álcool adquirido» ou da abreviatura «alc», em caracteres com as alturas mínimas previstas para os vinhos em geral, sendo que aquela indicação não pode ser superior ou inferior a 0,3 % vol. ao obtido por determinação analítica, sem prejuízo das tolerâncias resultantes do método de análise utilizado para a determinação do título alcoométrico volúmico;

k) A referência ao lote deve ser precedida da letra maiúscula «L», seguida da identificação do lote e de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

2 — As menções obrigatórias, com exceção da marca, do lote e dos alergénios, devem ser inscritas no mesmo campo visual, no recipiente, de modo a poderem ser lidas simultaneamente, sem necessidade de o rodar, e devem apresentar-se em caracteres indelíveis e distinguir-se claramente de outras indicações escritas.

#### Artigo 11.º

##### Vinagres

1 — Na rotulagem e apresentação dos vinagres do sector vitivinícola é aplicável o disposto no artigo 5.º e no artigo 10.º com exceção da alínea i) do n.º 1.

2 — Nos vinagres, o teor de ácido acético, expresso em acidez total, deve ser indicado na rotulagem em percentagem de acidez, sendo admitida uma tolerância para mais ou para menos de 0,5 %, nos termos da legislação aplicável.



### CAPÍTULO III

#### Indicações facultativas

##### Artigo 12.º

###### Designações complementares dos vinhos

Além das menções «Branco», «Tinto», «Rosado» ou «Rosé», podem ser utilizados na sua rotulagem dos vinhos os seguintes designativos:

a) «Abafado», menção prevista para vinho, em que se procedeu a uma interrupção da fermentação por recurso a processos tecnológicos de vinificação, e para vinho licoroso, em que se procedeu a uma interrupção da fermentação por adição de aguardente de vinho, no decurso da fermentação, em quantidade tal que esta não se possa desenvolver ou persistir, ou ainda, no caso específico do Vinho da Madeira, por adição de álcool vínico ao mosto de uva;

b) «Branco de uvas brancas», menção prevista para vinho branco e vinhos espumantes obtidos exclusivamente de uvas brancas;

c) «Branco de uvas tintas», menção prevista para vinho branco e vinhos espumantes obtidos exclusivamente de uvas tintas;

d) «Clarete», menção prevista para vinho tinto, pouco colorido, com um título alcoométrico volúmico adquirido não superior em 2,5 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado;

e) «Jeropiga», menção prevista para vinho licoroso, obtido de mosto de uva adicionado de aguardente de vinho imediatamente após o início da fermentação em quantidade tal que esta não se possa desenvolver;

f) «Palhete ou palheto», menção prevista para vinho tinto, obtido da curtimenta parcial de uvas tintas ou da curtimenta conjunta de uvas tintas e brancas, não podendo as uvas brancas ultrapassar 15 % do total;

g) «Vinho com agulha», menção reservada para vinho que contenha anidrido carbónico e que possua uma sobrepressão inferior a 1 bar, quando conservado à temperatura de 20°C e em recipiente fechado;

h) «Vinho de missa», menção prevista para vinho elaborado a pedido de uma autoridade eclesiástica.

##### Artigo 13.º

###### Menções tradicionais

1 — Sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG, podem ser utilizadas na rotulagem do vinho com direito a DO ou IG, as seguintes menções tradicionais:

a) «Colheita tardia», «Vindima tardia» ou «Late Harvest», menção reservada para vinho produzido a partir de uvas com sobrematuração, sobre as quais se desenvolveu a *Botrytis cinerea* spp. em condições que provocam a podridão nobre ou que tenham sofrido outro processo de sobrematuração, com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol.;

b) «Colheita selecionada», menção reservada para vinho que apresente características organoléticas destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica, sendo obrigatória a indicação do ano de colheita;

c) «Escolha», menção reservada para vinho que apresente características organoléticas destacadas, devendo constar de uma conta-corrente específica, podendo, quando associada ao ano de colheita, ser designada como «Grande Escolha»;

d) «Garrafeira», menção reservada para vinho associada ao ano de colheita que apresente características organoléticas destacadas e tenha, no caso do vinho tinto, um envelhecimento mínimo de 30 meses, dos quais pelo menos 12 meses em garrafa de vidro, e, no caso dos vinho branco



ou rosado, um envelhecimento mínimo de 12 meses, dos quais pelo menos 6 meses em garrafa de vidro, devendo constar de uma conta-corrente específica;

e) «Novo», menção reservada para vinho com menos de um ano de idade, comercializado no período compreendido entre o início e o final da campanha da sua produção, sendo obrigatório, no rótulo, a indicação do ano de colheita;

f) «Reserva», menção reservada para vinho associada ao ano de colheita que apresente características organoléticas destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 0,5 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica;

g) «Reserva Especial», menção reservada para vinho associada ao ano de colheita que apresente características organoléticas muito destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 0,5 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica;

h) «Superior», menção reservada para vinho que apresente características organoléticas destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica;

i) «Grande Reserva», menção reservada para vinho associada ao ano de colheita que apresente características organoléticas muito destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica;

j) «Velho», menção reservada para vinho que tenha um envelhecimento não inferior a três anos para vinhos tintos e a dois anos para vinhos brancos ou rosados, apresentem características organoléticas destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11,5 % vol., devendo constar de uma conta-corrente específica;

k) «Velha Reserva», menção reservada para vinho associada ao ano de colheita que tenha um envelhecimento não inferior a três anos para vinhos tintos e a dois anos para vinhos brancos ou rosados, que apresente características organoléticas muito destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica;

l) «Ligeiro» ou «Baixo Grau» menção reservada para vinho que apresente um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo igual ou inferior a 10,5 % vol. devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4,5 g/l e os restantes parâmetros analíticos estarem de acordo com os valores definidos para os vinhos em geral;

m) «Premium» menção reservada para vinho proveniente de um lote que apresente uma qualidade superior e evidencie características organoléticas destacadas, não sendo suscetível de disposições mais restritivas.

2 — Sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG, podem ser utilizadas, na rotulagem de vinho licoroso com direito a DO ou IG as seguintes menções tradicionais:

a) «Reserva», menção prevista para vinho acondicionado em garrafa de vidro, associada ao ano de colheita, que não pode ser comercializado com menos de seis meses e deve constar de uma conta-corrente específica;

b) «Superior», menção prevista para vinho acondicionado em garrafa de vidro com características organoléticas destacadas, que não pode ser comercializado com menos de seis meses e deve constar de uma conta-corrente específica.

3 — Sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG, podem ser utilizadas na rotulagem de vinho espumante com direito a DO ou IG e vinho espumante de qualidade as seguintes menções tradicionais:

a) «Colheita Seleccionada», menção prevista para vinho desde que acondicionado em garrafa de vidro, apresente características organoléticas destacadas e conste de uma conta-corrente específica, sendo obrigatória a indicação do ano de colheita;



b) «Reserva», menção prevista para vinho que tenha entre 12 e 24 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

c) «Super Reserva» ou «Extra Reserva», menção prevista para vinho que tenha entre 24 e 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

d) «Velha Reserva» ou «Grande Reserva», menção reservada para vinho que tenha mais de 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra.

4 — Sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG, podem ser utilizadas, na rotulagem de aguardente vínica com direito a DO ou IG as seguintes menções tradicionais relativas ao envelhecimento:

a) «Três Estrelas/\*\*\*/» ou «Very Superior /VS», menção reservada para aguardentes vínicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 2 anos;

b) «Very Superior Old Pale/VSOP» ou «Reserva», menção reservada para aguardentes vínicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 4 anos;

c) «Extra» ou «Extra Old/XO», menção reservada para aguardentes vínicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 5 anos.

5 — As menções tradicionais previstas no n.º 4 do presente artigo, que constem de marcas registadas previamente à entrada em vigor da presente portaria, podem ser utilizadas nos casos em que a bebida espirituosa não beneficie de DO ou IG, desde que o tempo de envelhecimento não seja inferior a mais de um ano relativamente às regras nela estabelecidas.

6 — O disposto no número anterior é aplicável aos casos em que menções tradicionais referidas no n.º 4 do presente artigo sejam utilizadas, comprovadamente, pelo menos, desde 1 de janeiro de 1996, quando associadas a uma determinada bebida espirituosa e marca registada.

#### Artigo 14.º

##### Designativos de Qualidade

Sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO ou IG, quando aplicável, podem ser utilizados, na rotulagem de aguardente vínica, bagaceira ou do *brandy* com ou sem direito a DO ou IG os seguintes designativos de qualidade relativos ao envelhecimento:

a) «Velha»: menção reservada para aguardentes sujeitas a um envelhecimento não inferior a 2 anos;

b) «Velhíssima»: menção reservada para aguardentes sujeitas a um envelhecimento não inferior a 4 anos.

#### Artigo 14.º-A

##### Indicação do envelhecimento

Sem prejuízo das normas europeias relativas à indicação da idade na rotulagem das aguardentes, a indicação das menções previstas no n.º 4 do artigo 13.º e do artigo 14.º pode ser efetuada com base na idade média dos constituintes alcoólicos, nos casos em que o envelhecimento se processa de acordo com o método tradicional «Solera» estabelecido no anexo à presente portaria, da qual faz parte integrante.

#### Artigo 15.º

##### Menções específicas para vinhos licorosos com DO

1 — Para o vinho licoroso com DO Carcavelos, Setúbal, Do Tejo e Douro, no caso do Moscatel do Douro, é permitida a indicação do ano de colheita antecedida, ou não, da expressão «colheita», desde que todas as uvas utilizadas na sua produção tenham sido colhidas nesse ano.



2 — Em derrogação do número anterior, os cadernos de especificações dos produtos em causa podem prever a indicação do ano de colheita se, pelo menos, 85 % do vinho licoroso provier de uvas do ano a que se refere a indicação.

3 — Sem prejuízo de disposições específicas estabelecidas nos cadernos de especificações dos produtos com direito a DO, são ainda permitidas as «indicações de idade», desde que o vinho em causa, ou cada uma das parcelas do lote que o originou tenha, no mínimo, a idade indicada, salvo no caso do Moscatel do Douro em que se exige características organoléticas correspondentes à idade indicada.

#### Artigo 16.º

##### Menções relativas a métodos de produção

Sem prejuízo do disposto na regulamentação comunitária sobre os métodos de produção e da regulamentação específica das entidades certificadoras, na rotulagem dos vinhos com DO ou IG, que tenham sido fermentados, amadurecidos ou envelhecidos em recipientes de madeira, pode ser utilizada a menção «estagiado em» como equivalente a «envelhecido em» e o termo «barricas» para identificar o recipiente em que o vinho é tratado.

#### Artigo 17.º

##### Menções relativas ao local do engarrafamento

1 — Na rotulagem dos vinhos com DO ou IG, a referência ao local de engarrafamento pode ser efetuada por uma das seguintes expressões, podendo, no caso dos vinhos espumantes, o termo «engarrafado» ser substituído por «preparado»:

- a) «Engarrafado na Adega Cooperativa»;
- b) «Engarrafado na Cooperativa»;
- c) «Engarrafado na Origem»;
- d) «Engarrafado pelo Produtor»;
- e) «Engarrafado na Propriedade»;
- f) «Engarrafado pelo Vitivinicultor»;
- g) «Engarrafado na Casa», «engarrafado no Paço», «engarrafado no Palácio» e «engarrafado no Solar», «engarrafado na Quinta» e «engarrafado na Herdade» quando cumpridos, respetivamente, os requisitos previstos na legislação aplicável.

2 — *(Revogado.)*

3 — As expressões referidas na alínea g) do n.º 1 podem ser completadas pela expressão «Estate Bottled» quando as uvas utilizadas para estes vinhos foram aí colhidas.

4 — A referência ao engarrafamento numa região determinada para vinhos com direito a DO ou IG pode ser efetuada através das expressões «engarrafado na região de produção» ou «engarrafado na região de ...», seguido do nome da região determinada em questão, desde que o engarrafamento tenha sido realizado nessa região determinada, podendo, no caso do vinho espumante, o termo «engarrafado» ser substituído por «preparado».

#### Artigo 18.º

##### Menções relativas à exploração vitícola

1 — São reconhecidas as expressões «Casa», «Herdade», «Paço», «Palácio», «Quinta» e «Solar» para indicar o nome de uma exploração vitícola na designação, apresentação e rotulagem dos produtos vitivinícolas com DO ou IG, nas condições previstas na legislação comunitária.

2 — As expressões referidas no número anterior podem ser utilizadas por qualquer pessoa singular ou coletiva, ou pelo agrupamento dessas pessoas, desde que sejam proprietários ou tenham uma relação contratual em que lhes assegure o gozo, o uso ou a fruição das vinhas da exploração das quais as uvas são provenientes.



Artigo 19.º

**Condições de utilização**

1 — Sem prejuízo do disposto na legislação comunitária, as expressões previstas no artigo anterior para indicar o nome de uma exploração vitícola na designação, apresentação e rotulagem dos produtos vitivinícolas com direito a DO ou IG obedecem às seguintes condições de utilização:

a) O nome da exploração vitícola tem de constar na descrição do registo predial ou na matriz da propriedade rústica, bem como estar inscrita na respetiva entidade certificadora;

b) Os agentes económicos que pretendam produzir vinhos com direito à utilização das expressões previstas no artigo 18.º devem inscrever-se na entidade certificadora, nos termos da legislação em vigor;

c) As vinhas destinadas à produção de vinhos objeto do presente diploma com direito às expressões referidas no artigo 18.º devem estar inscritas na respetiva entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao seu cadastro;

d) As uvas aptas à produção de vinho com direito à utilização das expressões referidas no n.º 1 do artigo 18.º, bem como o vinho produzido, são participadas na declaração de colheita e produção do agente económico detentor da exploração vitícola.

2 — Os produtos vitivinícolas que utilizem na sua rotulagem uma menção relativa à exploração vitícola devem constar em conta-corrente específica, em registos do agente económico detentor da exploração vitícola e na respetiva entidade certificadora.

3 — Os operadores económicos que, a 31 de julho de cada ano, detenham vinhos com direito a menções relativas a uma exploração vitícola devem incluí-los na sua declaração de existências.

Artigo 20.º

**Vinificação em instalações de terceiros**

1 — A vinificação das uvas aptas à produção de vinho com direito à utilização das expressões identificadas no artigo 18.º, bem como o seu engarrafamento, podem ser efetuados em instalações de terceiros, desde que o detentor da exploração vitícola assuma inequivocamente a direção efetiva e a responsabilidade exclusiva pela vinificação, pelo vinho produzido e pelo respetivo engarrafamento.

2 — As instalações de vinificação, para além de terem de cumprir as normas legais, designadamente em matéria de licenciamento industrial e de entrepostos fiscais, têm de estar inscritas na respetiva entidade certificadora que, no caso de aí se vinificarem uvas de mais do que uma exploração ou entidade, terá de comprovar que existem condições de separação física das uvas de cada uma das explorações vitícolas nos processos de receção, vinificação e operações subsequentes, cujos recipientes devem ostentar de forma visível o nome da exploração vitícola em causa e que o produto provém dessa exploração vitícola.

3 — Caso se observem as condições previstas no n.º 1 ou no caso de vinificação de uvas de mais do que uma exploração ou entidade, o agente económico detentor da exploração vitícola deve comunicar à entidade certificadora competente a data prevista para o início da vindima e identificar as instalações de vinificação com pelo menos 15 dias de antecedência, a fim de a mesma poder controlar a conformidade das instalações com o disposto no número anterior e a produção do vinho com direito à utilização das expressões em causa.

4 — Cumpridas as condições previstas no n.º 1, o agente económico, detentor da exploração vitícola, deve comunicar à entidade certificadora competente, pelo menos com 48 horas de antecedência, a data e o local previsto para o engarrafamento, sem prejuízo de disposições específicas das entidades certificadoras.

5 — Nas situações previstas no n.º 1, na rotulagem do vinho deve constar a identificação do engarrafador através da expressão «engarrafado para ...» ou, se forem igualmente indicados o nome e o endereço do prestador de serviços, pela menção «engarrafado para ... por ...», nos termos da legislação em vigor.



Artigo 21.º

**Menções relativas ao vedante em cortiça**

1 — A referência à cortiça na indicação do tipo de vedante, utilizado nos produtos vitivinícolas engarrafados no território nacional, tem carácter facultativo e está sujeita às seguintes regras:

- a) A cortiça deve representar mais de 50 % da matéria-prima presente no vedante;
- b) O fabrico do vedante de cortiça deve respeitar o Código Internacional das Práticas Rolheiras (CIPR), devendo a empresa produtora do vedante estar certificada em conformidade com o Systemcode, com certificação válida durante o ano em que o vedante foi produzido;
- c) Os engarrafadores e os operadores económicos responsáveis pela introdução dos produtos no mercado devem estar na posse de documento que assegure a rastreabilidade necessária à comprovação do cumprimento das alíneas anteriores;
- d) Obtenção do consentimento expresso das entidades do sector vitivinícola e das empresas rolheiras aderentes, à divulgação pública dos elementos que integram as listas referidas no n.º 3.

2 — Cumulativamente à menção da cortiça na indicação do tipo de vedante, podem constar da rotulagem outras menções, imagens ou símbolos respeitantes a referenciais que atestem a gestão sustentável do montado de sobre donde provém a cortiça, sendo neste caso aplicável, com as devidas adaptações, o disposto no presente artigo.

3 — O IVV, I. P., elabora e mantém atualizadas e disponíveis no seu sítio da Internet:

- a) A lista dos referenciais e respetivas marcas ou símbolos, públicos ou privados, que garantam regras equivalentes, constituindo a sua inclusão na lista condição suficiente para atestar o cumprimento do disposto nos números anteriores;
- b) A lista das empresas rolheiras que respeitem o disposto na alínea b) do n.º 1;
- c) A lista das entidades do sector vitivinícola aderentes e os respetivos produtos, mediante inscrição voluntária dos operadores.

4 — Em caso de incumprimento grave ou reiterado das regras estabelecidas nos números anteriores e sem prejuízo de audiência prévia, o IVV, I. P., procede à eliminação dos referenciais, marcas e símbolos, das listas referidas no número anterior, bem como das respetivas entidades e empresas.

5 — O disposto no presente artigo não prejudica o cumprimento da legislação dos países terceiros em matéria de rotulagem dos produtos vitivinícolas destinados à exportação, em tudo aquilo que for conflituante com ela.

**CAPÍTULO IV**

**Distinções e medalhas**

Artigo 22.º

**Concursos**

1 — Na rotulagem dos vinhos com direito a DO ou IG, vinhos com indicação de casta e ou ano de colheita e vinhos importados que se enquadrem nestas categorias, pode ser referenciada uma distinção ou medalha atribuída por um organismo oficial ou um organismo oficialmente reconhecido para o efeito, desde que:

- a) O vinho tenha sido examinado em competição com outros vinhos da mesma categoria e cujas condições de produção sejam comparáveis;
- b) Seja identificado o ano de colheita, salvo em situações devidamente autorizadas, sob reserva de um controlo adequado;



c) O vinho corresponda a um único lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito;

d) O vinho esteja disponível numa quantidade de, pelo menos, 1.000 l e detido, com vista à sua introdução no consumo, em recipientes de um volume nominal inferior ou igual a 2 l, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável e rotulados em conformidade com as normas nacionais e comunitárias e, no caso de vinhos com direito a DO ou IG, ostentando o nome da indicação geográfica que lhe é reconhecida;

e) Sempre que a produção for especialmente baixa, podem ser admitidos lotes de vinho com menos de 1.000 l, mas não inferiores a 100 l, para determinadas categorias de vinho.

2 — Em derrogação do disposto na alínea d) do n.º 1 o vinho pode estar, antes da sua introdução no consumo, em recipientes de um volume nominal superior a 2 l, se a indicação do volume total objeto da distinção ou medalha e a identificação dos recipientes forem indicados com clareza e se a autenticidade do vinho for garantida pelas regras do concurso.

### Artigo 23.º

#### Classificação do concurso

1 — Os concursos podem assumir uma das seguintes classificações, de acordo com as Normas emitidas pelo IVV, I. P., e publicitadas no seu sítio da internet:

a) Concurso oficial, o concurso promovido por entidades profissionais ou interprofissionais do sector vitivinícola e cuja atividade principal esteja diretamente ligada ao sector;

b) Concurso reconhecido, o concurso promovido por entidades profissionais ou interprofissionais do sector vitivinícola ou outras entidades de áreas conexas ao sector.

2 — Apenas são publicitados no sítio da internet do IVV, I. P., os concursos oficiais e reconhecidos.

3 — Os concursos que não observem o disposto no presente capítulo, não produzem quaisquer efeitos no âmbito da presente portaria, não podendo ser apostas na rotulagem ou em qualquer meio publicitário as medalhas a eles referentes.

### Artigo 24.º

#### Organização do concurso

Para a organização de cada concurso devem ser estabelecidas regras claramente definidas a constar de regulamento específico, a submeter à apreciação do IVV, I. P., previamente à realização do concurso, complementado com os demais documentos de suporte, designadamente as fichas de inscrição e de prova e que devem assegurar, pelo menos, as seguintes condições:

a) O acesso a todos os interessados;

b) Regras objetivas que excluam qualquer discriminação entre os vinhos da mesma categoria e da mesma origem geográfica;

c) Um júri constituído por pessoas qualificadas que examinem os vinhos por prova cega e os classifiquem de acordo com a sua qualidade intrínseca, através de um sistema de notação por pontos, estabelecido para esse fim;

d) Um número limitado de distinções a atribuir;

e) O controlo de todas as operações do concurso, por uma autoridade idónea, de forma a garantir o anonimato;

f) O regulamento deve ainda evidenciar as condições de realização das provas e indicar a previsão do número de dias de duração e do número de amostras a concurso.



## CAPÍTULO V

### Disposições transitórias e finais

#### Artigo 25.º

##### Disposições transitórias

Os vinhos rotulados que satisfaçam as disposições que lhes eram aplicáveis antes da entrada em vigor da presente portaria podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

#### Artigo 26.º

##### Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 239/2012, de 9 de agosto, alterada pelas Portarias n.ºs 342/2013, de 22 de novembro, 255/2014, de 9 de dezembro, e 322/2015, de 1 de outubro.

#### Artigo 27.º

##### Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

## ANEXO

(a que se refere o artigo 14.º-A)

### A) Definições

a) «Método Solera»: consiste na execução de extrações periódicas de uma porção da aguardente contida nos recipientes de madeira que formam uma escala de envelhecimento e os reabastecimentos correspondentes com aguardente extraída da escala de envelhecimento anterior.

b) «Escala de Envelhecimento»: cada grupo de recipientes de madeira com o mesmo nível de maturação, através do qual a aguardente progride no decurso de seu processo de envelhecimento.

c) «Extração»: volume parcial de aguardente extraída de cada recipiente de madeira numa escala de envelhecimento, para sua incorporação aos recipientes de madeira na escala do envelhecimento seguinte.

d) «Reabastecimento»: volume de aguardente dos recipientes de madeira de uma dada escala de envelhecimento incorporado e misturado com o conteúdo dos recipientes de madeira da escala de envelhecimento seguinte, em função da idade.

e) «Idade média»: período de tempo correspondente à rotação do *stock* total de aguardente que atravessa o processo de envelhecimento, calculado como a fração entre o volume total de aguardente contido em todas as escalas do envelhecimento e o volume anual das extrações efetuadas na última escala.

### B) Fórmula

A média de idade da aguardente pode ser calculada usando a seguinte fórmula:

$$\bar{t} = Vt/Ve$$

em que:

-  $\bar{t}$ : idade média, expressa em anos;

-  $Vt$ : volume total de produto existente no sistema de envelhecimento, expresso em litros de álcool puro;



- Ve: volume total anual de produto extraído da última escala de envelhecimento, expresso em litros de álcool puro.

i) No caso de recipientes de madeira de menos de 1.000 litros, o número de extrações anuais e reabastecimentos devem ser igual ou inferior a duas vezes o número de escalas no sistema, a fim de garantir que o componente mais jovem tem uma idade igual ou superior a 6 meses.

ii) No caso de recipientes de madeira de 1.000 litros ou mais, o número de extrações anuais e reabastecimentos deve ser igual ou inferior que o número de escalas no sistema, a fim de garantir que o componente mais jovem tem uma idade igual ou superior a 1 ano.

112541881